

Restaurant de montagne «Zum Roggen», Oensingen SO:

Un maximum d'enthousiasme et d'hospitalité!

Lorsque l'on est assis au restaurant de montagne «Zum Roggen», on bénéficie d'une vue panoramique unique en son genre qui va des Alpes lucernoises jusqu'aux Alpes vaudoises, ce qui représente une grande partie de la chaîne alpine. Pendant ce temps, on peut déguster une des spécialités de la maison appelée «Rogge Pfändli» (petite casserole du Roggen), composée bien évidemment de viande suisse, la seule que Martin et Pascal Blaser utilisent pour la préparation de leurs plats. A l'auberge du «Roggen», le père et le fils œuvrent en cuisine alors que la maman et l'amie du fils s'occupent du service. La famille travaille avec tellement d'enthousiasme que cela fait vraiment plaisir à voir. Cela n'échappe pas aux partenaires et fournisseurs tels que la maison Franke Coffee Systems qui ont installé récemment deux machines à café automatiques dans le restaurant au terme des récents travaux de transformation.

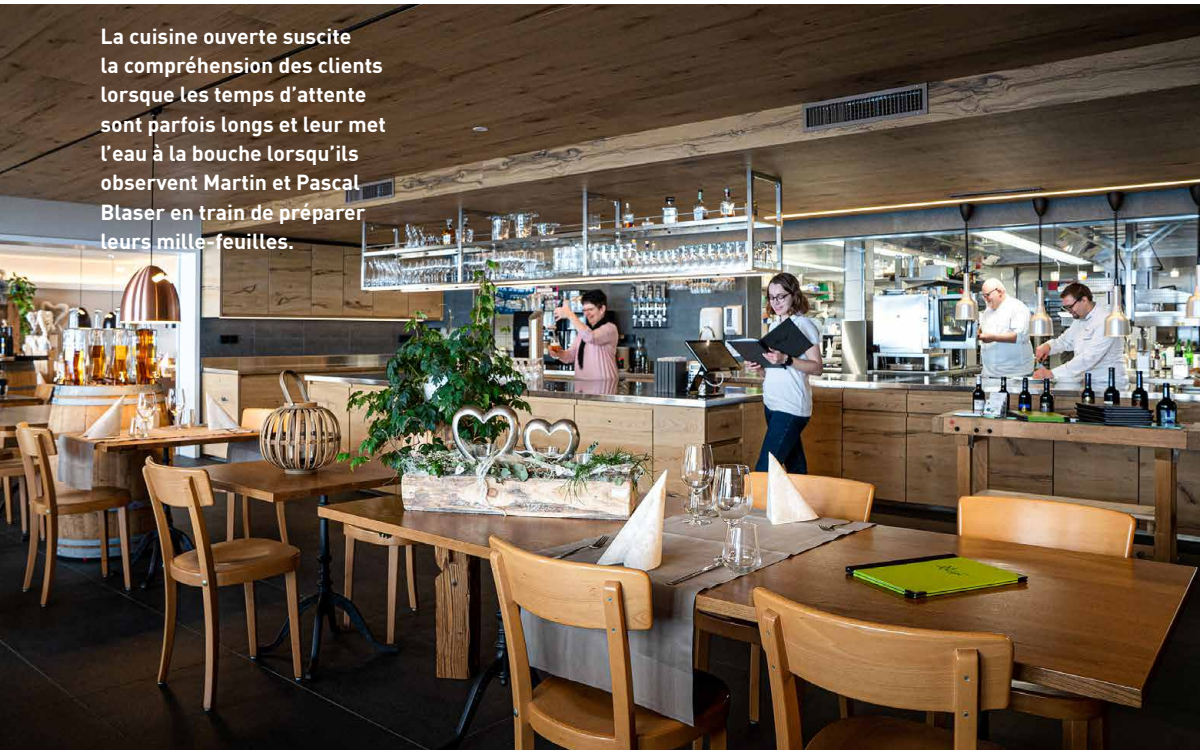
Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser



Sur le Roggen, on peut profiter de à 841 mètres d'altitude, une vue imprenable, une cuisine suisse authentique et un café délicieux.

WORLD OF COFFEE

La cuisine ouverte suscite la compréhension des clients lorsque les temps d'attente sont parfois longs et leur met l'eau à la bouche lorsqu'ils observent Martin et Pascal Blaser en train de préparer leurs mille-feuilles.



Voilà le chemin qui mène au Roggen: un restaurant de montagne que l'on peut atteindre en dix minutes en voiture depuis Oensingen ou à pied depuis tous les points cardinaux.

En partant d'Oensingen, il faut marcher environ 90 minutes avant d'atteindre le sommet du Roggen. Le trajet mène tout d'abord le randonneur au château Neu-Bechburg, puis sur la marquante falaise de Roggenflue. A son sommet, on bénéficie d'une vue encore plus impressionnante. Il existe un grand nombre de sentiers de randonnée tout autour du Roggen qui plaisent également aux VTTistes – avec des distances et des degrés de difficultés variables. Ils ont tous un point en commun: ils mènent tous au restaurant de montagne «Zum Roggen». Il est également possible d'atteindre le restaurant de montagne en voiture, l'été – du moins le week-end – un bus s'arrête directement devant l'auberge qui a fêté sa réouverture au mois de mai 2022 après une année et demie de travaux de construction.

La propriétaire des lieux, la bourgeoisie d'Oensingen, a en effet décidé de rénover entièrement l'ancienne cabane de montagne datant des années 1930. La nouvelle construction s'intègre de manière optimale à l'environnement campagnard et se présente sous une forme moderne et attrayante grâce à de grandes fenêtres, à la large utilisation de bois de chêne pour l'aménagement intérieur, à une cuisine ouverte et une superbe terrasse aux généreuses dimensions. Les hôtes sont, eux aussi, particulièrement sympathiques et accueillants. Sonja et Martin Blaser ont repris

«J'ai grandi à Matzendorf, je viens de la région et je connais donc l'ancienne auberge du «Roggen» de mon enfance.»

Lea Lo Brutto, amie de Pascal Blaser et serveuse à l'auberge du Roggen.



L'établissement mise entièrement sur la carte régionale: la viande provient exclusivement de Suisse, en partie d'un agriculteur voisin. La famille Blaser s'approvisionne également auprès de magasins de la région pour tous les éléments de décoration ou encore les fleurs.

le fermage du «Roggen» au moment de sa réouverture en emmenant avec eux dans l'aventure leur fils Pascal Blaser et son amie Lea Lo Brutto. Cette dernière explique: «J'ai grandi à Matzen-dorf. Je viens de la région et je connais donc l'an-cienne auberge du «Roggen» de mon enfance.»

Cuisine authentiquement suisse

Serveuse de formation, Madame Blaser a fait son apprentissage au Storchen à Schönenwerd où elle a également fait la connaissance de Pascal Blaser – désormais, les deux font route ensemble, avec les parents de Pascal. Les femmes assurent le service alors que les hommes travaillent en cuisine, là où les casseroles ne préparent que de la viande suisse. «De manière générale, nous faisons nos achats selon des critères essentiellement régionaux, les oignons, les patates et les autres légumes provenant même de la propre exploitation agricole» précise Pascal Blaser. Impossible de faire plus proche. L'agriculteur Christoph Saner travaille la terre au sommet du Roggen avec l'un des derniers élevages de chevaux des Franches Montagnes de Suisse, beaucoup de travail manuel, en biodynamie et donc avec une qualité Demeter.

Il est possible d'acheter un petit assortiment de ces produits locaux auprès du restaurant de montagne du «Roggen» alors qu'une autre partie est transformée dans la cuisine des Blaser en divers plats qui enthousiasment tant les randonneurs que les vététistes et autres clients – c'est à ces derniers que s'adresse l'assortiment culinaire comprenant des menus du jour, des plats de la semaine, une carte du dimanche comprenant également un menu du dimanche, et un grand choix de mets à la carte comportant de nombreux classiques et d'autres délicieux petits plats faits maison. La cuisine est ouverte en continu. «Que nous préparions



Des hôtes avec le cœur sur la main: Sonja et Martin Blaser.

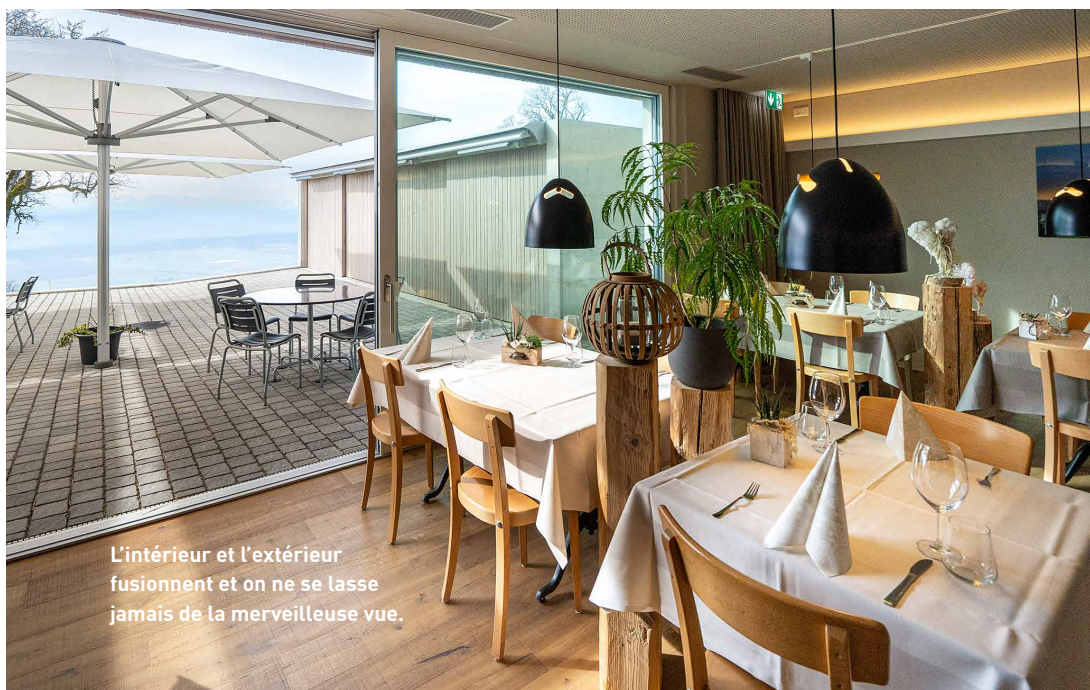
«Que nous préparions l'après-midi une salade de saucisson ou un cordon bleu ne joue pour nous aucun rôle. Pour le client cependant, cela est particulièrement agréable.»

Martin Blaser, restaurateur à l'auberge du Roggen.

l'après-midi une salade de saucisson ou un cordon bleu ne joue pour nous aucun rôle. Pour le client cependant, cela est particulièrement agréable» souligne Martin Blaser pour Pot-au-Feu.

Les clients viennent même par temps de pluie

Aux affaires quotidiennes viennent s'ajouter diverses manifestations telles que des fêtes d'anniversaire, des mariages et des réunions qui se tiennent dans la grande salle. D'autres festivités, des soirées de musique populaire et les fêtes du Roggen apportent de nombreux bons moments



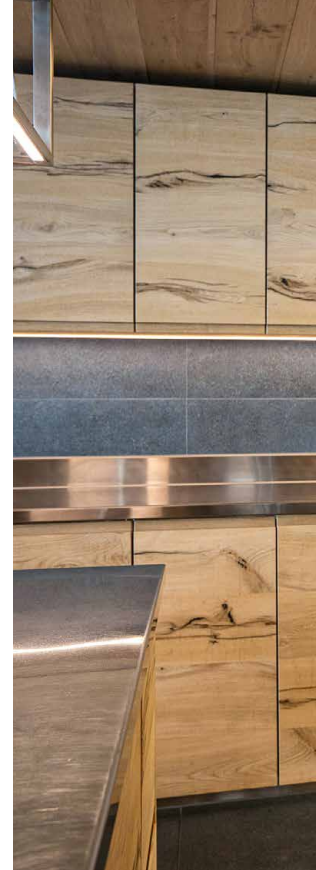
L'intérieur et l'extérieur fusionnent et on ne se lasse jamais de la merveilleuse vue.



Manger chic au restaurant de montagne: l'auberge du «Roggen» sert en continu en moyenne 30 à 40 couverts par jour. Le week-end, il s'agit souvent de 200 couverts.



Le modèle mobile A600 peut s'utiliser avec une grande flexibilité tout en étant d'un maniement très aisé grâce à son affichage tactile en couleurs 8 pouces – en fonction de l'engagement prévu, aussi par les clients en libre-service.

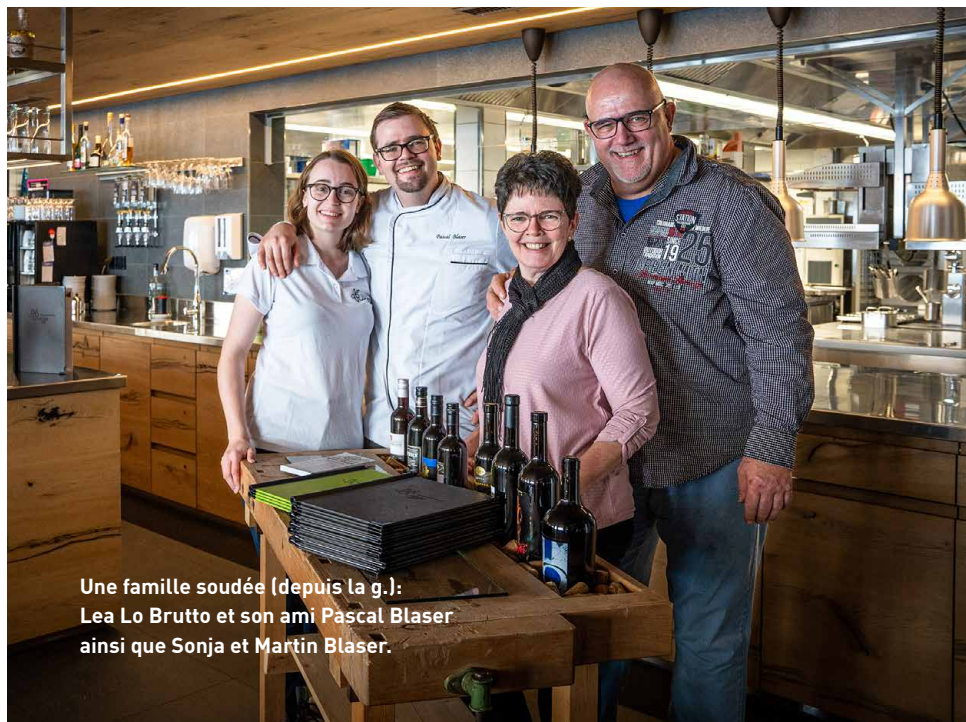


supplémentaires au sommet du Roggen. Si vous pensez maintenant que l'on ne passe ici de bons moments que lorsque brille le soleil, soyez assurés du contraire: la nourriture y est succulente, quelle que soit la situation météorologique. En dix minutes environ, on rejoint le Roggen depuis Oensingen. Organiser un dîner d'affaires et s'aérer l'esprit – voilà qui convient de manière idéale à ce sommet. Pour cela, il n'est même pas nécessaire que le soleil brille!

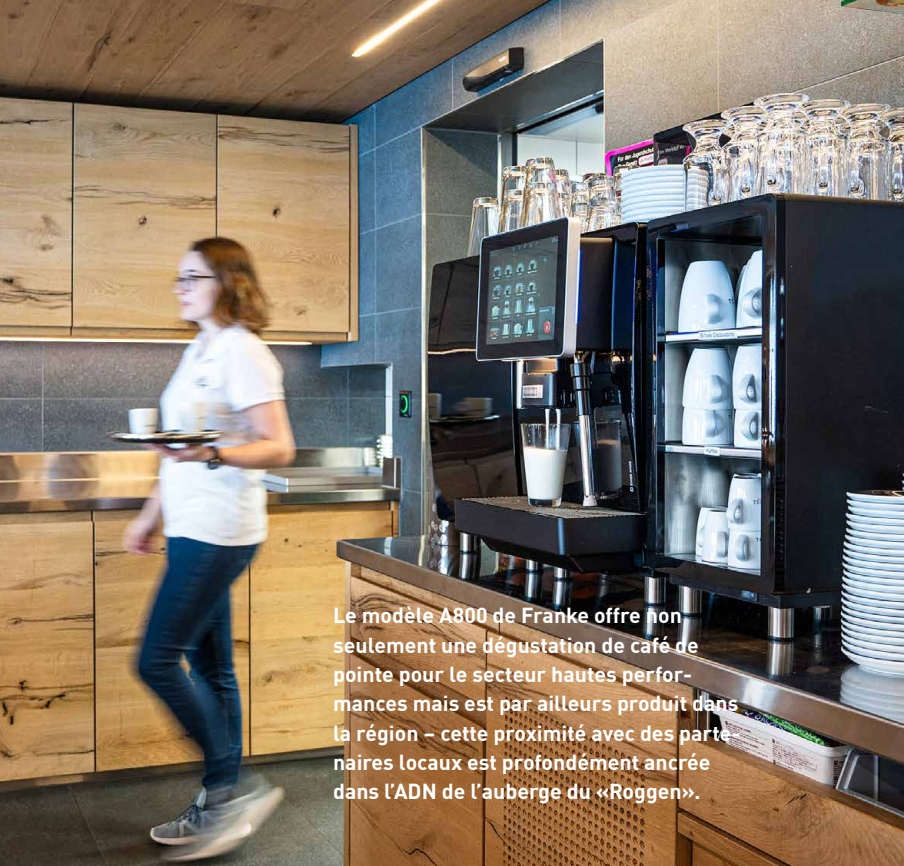
Bien sûr, Sonja et Martin Blaser ont déjà franchi un certain nombre de stations professionnelles. Ils ont ainsi déjà géré la Linde dans le village argovien d'Egliswil, plus tard le Sternen à Seon, la Krone à Lenzbourg et le Storchen à Schönenwerd pour ne citer que quelques-unes de leurs stations, partiellement en tant que famille, partiellement en équipe composée du père et du fils, partiellement tout seuls mais toujours «à plein gaz». Un jour, le moment était arrivé de se lancer dans un nouveau projet. «Alors que d'autres visent la retraite après tant d'années dans la restauration, nous avons choisi de repartir à l'aventure» souligne Sonja Blaser. Evidemment, ils ont leurs enfants à bord qui sont également une promesse pour l'avenir. Mais c'est beaucoup trop tôt pour y réfléchir. Aujourd'hui, tout le monde tire à la même corde, en particulier leur fille Natalie lorsque l'on a besoin d'elle. Avant même d'accepter de collaborer épisodiquement au sommet du Roggen, elle avait trouvé un emploi et l'amour dans le canton de Berne et travaille en tant que directrice adjointe du ressort Restauration & Manifestations au Lab Hotel de l'Ecole Hôtelière de Thoune.

«Grâce à la connexion en ligne des appareils Franke (Franke Digital Services), les travaux d'entretien sont précisément ciblés – de manière similaire à ce qui se passe avec les voitures dont les intervalles de service technique dépendent du nombre de kilomètres parcourus.»

Ulrich Suter, Key Account Manager de la maison Franke Coffee Systems.



Une famille soudée (depuis la g.):
Lea Lo Brutto et son ami Pascal Blaser
ainsi que Sonja et Martin Blaser.



Le modèle A800 de Franke offre non seulement une dégustation de café de pointe pour le secteur hautes performances mais est par ailleurs produit dans la région – cette proximité avec des partenaires locaux est profondément ancrée dans l'ADN de l'auberge du «Roggen».



Ils soutiennent les parents et apprécient les spécialités à base de café de Franke: le fils Pascal Blaser et son amie Lea Lo Brutto.



Du latte macchiato préparé à la perfection aux boissons rafraîchissantes à base de lait, en passant par l'express classique - le choix de spécialités à base de café et de lait est presque illimité.

Respectueux et aimable

«Aborder la clientèle avec tout le respect qui lui est dû constitue la base du succès d'une exploitation familiale» affirme Sonja Blaser avec conviction. Cela vaut finalement également pour les partenaires et les fournisseurs tels que la maison Franke Coffee Systems. «Nous nous connaissons depuis presque 30 ans. A l'époque, je travaillais au Stern à Seon» explique Martin Blaser en regardant avec reconnaissance Ulrich Suter qui travaille depuis onze ans en tant que Key Account Manager auprès de Franke Coffee Systems. Un partenariat dans le cadre duquel les qualités humaines sont presque aussi importantes que la technique en tant que telle. Bien sûr – le produit doit être bon car s'il est possible, en restauration, de changer des composants de menu à très court terme, cela n'est pas possible avec le café et la qualité du café!

Or, cela n'est vraiment pas nécessaire chez Franke. «Les machines à café automatiques de Franke se distinguent par leur fonctionnement fiable. Lorsque j'ai demandé, cette année, une intervention du service technique, on m'a dit: ce n'est pas nécessaire, l'appareil interviendra de lui-même le moment venu» explique Martin Blaser alors que le Key Account Manager Ulrich Suter de Franke sourit: «Grâce à la connexion en ligne des appareils Franke (Franke Digital Services), les travaux d'entretien sont précisément ciblés – de manière similaire à ce qui se passe avec les voitures dont les intervalles de service technique dépendent du nombre de kilomètres parcourus. Ce n'est qu'à ce moment-là

que nous procédons à une révision préventive, examinons préalablement l'historique de l'appareil afin que le technicien arrive, parfaitement préparé, auprès du client et puisse ainsi également jeter un œil sur les autres appareils.»

Une tâche qui ne sera d'ailleurs plus celle de Flavio Egli à l'avenir. Même si c'est bien lui qui a installé les machines à café A800 et A600 de Franke au sommet du Roggen, il ne travaille plus en tant que collaborateur du service technique mais désormais en tant que responsable régional des ventes pour le Plateau en faisant preuve non seulement d'une certaine habileté en matière de conseils mais également d'un flair pour tout



Une photo de la photo: elle présente le fameux pin sylvestre du Roggen qui a été frappé par la foudre mais résiste néanmoins au vent et aux intempéries et fleurit chaque année - un merveilleux sujet qui permet au photographe de réaliser une belle mise en scène des spécialités à base de café de Franke.

«Pour nous, l'option Iced-Coffee était très importante car en été, la demande de cafés froids ne cesse d'augmenter.»

Pascal Blaser, restaurateur à l'auberge du Roggen.

ce qui touche à la technique. Toutes les conditions nécessaires sont donc réunies. «Lors d'une visite, je peux ainsi non seulement conseiller le client mais également jeter un œil à l'intérieur des machines à café et procéder à l'une ou l'autre adaptation en cas de besoin. Par ailleurs, je connais déjà un grand nombre de clients» précise Flavio Egli. Tout cela constitue également un important avantage dont bénéficient toutes les parties prenantes.

Capacité élevée grâce à deux paquets de puissance

Le restaurant de montagne «Zum Roggen» utilise la machine à café Franke A800 pour le service et

le modèle A600 de manière flexible en tant qu'appareil mobile. «Ce dernier est engagé lors de manifestations organisées dans la grande salle, par exemple, ou encore lors du brunch libre-service, au restaurant pour décharger quelque peu le modèle A800 et à l'avenir peut-être même sur la terrasse avec un système de paiement par Twint pour les clients qui atteignent le sommet du Roggen lorsque nous avons notre jour de congé» explique Sonja Blaser qui apprécie beaucoup la flexibilité des machines à café Franke.

Qu'elles soient mobiles ou installées de manière fixe – les machines à café automatique de Franke tirent toujours le meilleur des grains de café, que l'on prépare un latte macchiato parfait ou un express classique, voire des boissons rafraîchissantes à base de lait – le choix de spécialités à base de café et de lait est immense et le maniement des appareils est très aisé grâce à l'affichage tactile à haute résolution – il suffit de presser un bouton et un délicieux café s'écoule dans la tasse. Pour couronner le tout, une petite mousse d'une qualité barista fait toujours partie du café préparé, ce que l'on doit à la technologie FoamMaster de Franke Coffee Systems.

«Pour nous, l'option Iced-Coffee était très importante car en été, la demande de cafés froids ne cesse d'augmenter» explique Pascal Blaser. Pour ce faire, du café fraîchement préparé est refroidi à l'état pur ou combiné à du lait, à de la mousse de lait ou à du sirop pour donner un résultat des plus rafraîchissants. Là aussi, la maison Franke a fait œuvre de pionnière. Bien entendu, les appareils qui ont tout donné pendant la journée méritent, le soir venu, d'être nettoyés. «C'est le travail du système CleanMaster qui s'en charge de manière rapide et rationnelle afin de réduire au maximum le travail à fournir par le personnel et de garantir en tout temps le respect des standards d'hygiène» ajoute Sonja Blaser.

«Jette un œil à la vallée!» avec un café en main

Cette dégustation de café au plus haut niveau est également possible grâce à la technologie iQ-Flow qui permet d'obtenir un arôme plus intense



Un partenariat basé sur une longue histoire (depuis la g.): Sabina Nelson, responsable marketing et communication auprès de Franke, l'aubergiste du Roggen Pascal Blaser avec Flavio Egli, responsable régional des ventes pour le Plateau et Ulrich Suter, Key Account Manager auprès de Franke ainsi que le reste de l'équipe de l'auberge du «Roggen» avec Lea Lo Brutto ainsi que Sonja et Martin Blaser.

pendant toute la période d'extraction qui se déroule avec une pression constante, ce que des experts en café et le centre d'expertise en analyse sensorielle de la Haute Ecole de Sciences Appliquées de Zurich (Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)) sont parvenus à prouver scientifiquement.

Martin Blaser produit, lui aussi, une preuve correspondante: un client régulier lui a dit qu'il refusait de boire du café préparé par un dispositif automatique, un point c'est tout. Martin Blaser lui a proposé de commencer par essayer avant de réclamer et lui a servi un express qui n'a pas manqué d'enthousiasmer le client en question. Ce dernier n'était d'ailleurs pas le seul: «Nous recevons beaucoup de réactions positives relatives à la bonne qualité de notre café» explique Sonja Blaser. Bien évidemment, toute la famille Blaser et l'ensemble de l'équipe de collaborateurs le boivent également. «Le dimanche matin, par exemple, lorsque la terrasse est encore vide ou vers la fin de l'après-midi, quand Pascal et moi-même dégustons un «Lueg-is-Tal» (jette un œil à la vallée !) avec un délicieux express» conclut Martin Blaser. On l'admet volontiers: quelles belles perspectives!



Pour en savoir davantage

Bergrestaurant zum Roggen

Roggen 1
4702 Oensingen
Tél. 062 396 11 45
info@zumroggen.ch
www.zumroggen.ch

Franke Coffee Systems

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Tél. 062 787 34 00
coffeemoments@franke.com
coffee.franke.com



Pour en savoir davantage



Client un jour, client toujours

Nos concepts de pièce spécifiques pour la restauration et l'hôtellerie créent une atmosphère unique qui invite à s'y attarder.

Découvrez-les ici: beck-konzept.ch/fr/



beck
konzept 
Räume in Form bringen